

Eten is
feest!

MOEDERDAG 10 MEI - VADERDAG 14 JUNI

SAMEN VIEREN WE FAMILIE



Sommige dagen verdienen nét dat tikkeltje extra aandacht aan tafel. Moederdag en Vaderdag zijn zulke feestelijke dagen waarop culinaire beleving en verbondenheid mooi samenvallen. En hoe raak je ieders hart? Met een lekker lentegerechtje, boordevol smaak. Laat je inspireren, want juist op die dagen maak je het verschil.

TOAST ZALM MET CURRY MAYONAISE EN FRISSE SALADE



Ingrediënten
voor 50 pers.



Foodcost per
persoon: 2,70 €

50	sneden toastbrood
3 kg	zalm
1 l	room 40%
2 kg	kruidenkaas
5 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
2 kg	Hellmann's Real Mayonaise
200 g	Knorr Primerba Curry
1 kg	friséé salade
1 kg	veldsla
1 kg	babyspinazie
800 g	komkommer, in schijfjes
--	Hellmann's Citrus Vinaigrette
800 g	radijs
--	dille

BEREIDING

- Toast de sneden brood tot krokant in een voorverwarmde oven of braadslede.
- Stoom de zalm in een voorverwarmde steamer van 70°C tot gaar.
- Meng met een klopper de gestoomde zalm samen met de room, kruidenkaas en Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke tot een gladde zalmmousse.
- Verdeel de zalmmousse over de getoaste sneden brood.

TIP Voeg eventueel nog wat limoensap toe voor een frisse touch!



Currymayonaise:

- Meng de Hellmann's Real Mayonaise met de Knorr Primerba Curry tot een homogene currymayonaise.

Salade:

- Meng de frisée salade, veldsla en babyspinazie met de komkommerschijfjes.
- Besprenkel de salade met Hellmann's Citrus Vinaigrette.
- Werk de toast met zalm af met de currymayonaise, radijs en dille. Serveer samen met de salade.

TIP

Varieer door de zalm te vervangen door een luchtige hammousse.



Unilever
Food
Solutions

ZOMERSE PASTA MET ZACHTE GEITENKAAS EN GROENE ASPERGES

50

Ingrediënten voor 50 pers.

€

Foodcost per persoon: 1,10 €

2,5 kg **Knorr Professional Spaghetti Kookstabil Deegwaren**
 1 kg groene asperges
 750 g doperwten
 750 g kerstomaatjes, gehalveerd
 30 g **Knorr Primerba Basilicum**
 2,5 l room
 30 g **Knorr Professional Groentebouillon Poeder**
 -- **Knorr Professional Maïzena Express Blanke Sausbinder**
 500 g zachte geitenkaas
 1,5 kg gebakken spekblokjes
 -- bieslook

BEREIDING

- Kook de pasta al dente in ruim gezouten water en giet af.
- Stoom de groene asperges en doperwten in een voorverwarmde oven van 100°C tot beetgaar.
- Snijd de groene asperges en houd de punten apart voor de afwerking.
- Spoel en halveer de kerstomaatjes.
- Meng de Knorr Professional Spaghetti samen met de asperges en de doperwten en warm lichtjes op.
- Voeg de gehalveerde kerstomaatjes toe.
- Warm de room op en meng er al roerend de Knorr Professional Groentebouillon en de Knorr Primerba Basilicum onder.
- Voeg indien nodig de Knorr Professional Maïzena Express Blanke Sausbinder toe om de saus te binden.
- Verdeel de saus gelijkmatig over de pasta.
- Dresseer de pasta op het bord.
- Werk af met zachte geitenkaas, gebakken spekblokjes, aspergepunten en wat bieslook.

COOK & SAVE
12
PUNTEN



COOK & SAVE
93
PUNTEN

COOK & SAVE
25
PUNTEN

LENTE LASAGNE

50

Ingrediënten voor 50 pers.

€

Foodcost per persoon: 2,00 €



TIP

Speel in op het seizoen en wissel de groenten af volgens het beschikbare aanbod.

2,5 kg courgette, in brunoise
 1,5 kg groene asperges, in stukjes
 1,5 kg pompoen, in brunoise
 5 kg gekruid gehakt
 1,25 l water
 250 g **Knorr Professional Quattro Formaggi**
 750 ml **Knorr Professional Tomatino Tomatensaus**
 125 g **Knorr Primerba Curry**
 75 g **Knorr Professional Maïzena Express Blanke Sausbinder**
 ±30 vellen **Knorr Professional Lasagne Grandi Deegwaren**
 -- geraspte Emmentaler

BEREIDING

- Stoom de groenten tot beetgaar in een voorverwarmde oven van 100°C en koel onmiddellijk af.
- Bak het gehakt aan in een braadslede, kruid indien nodig bij en koel onmiddellijk af.

Saus:

- Breng het water aan de kook.
- Voeg al roerend de Knorr Professional Quattro Formaggi toe.
- Meng de saus met de Knorr Professional Tomatino Tomatensaus en de Knorr Primerba Curry en koel de saus onmiddellijk af.
- Indien nodig: bind de saus met Knorr Professional Maïzena Express Blanke Sausbinder.

Afwerking:

- Verdeel een dun laagje saus over de gastronomieplaat tegen het kleven.
- Leg de Knorr Professional Lasagne Grandi vellen op de bodem.
- Verdeel het groenten- en sausmengsel over de lasagnevellen. Herhaal dit voor 3 tot 4 lagen.
- Bestrooi met de geraspte Emmentaler.
- Gratineer in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ongeveer 45 minuten.

COOK & SAVE
13
PUNTEN



COOK & SAVE
37
PUNTEN



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)